ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАЙОНЕЗЫ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент 2014г.

Предисловие

1 Разработан и внесен: Ассоциацией предприятий пищевой промышленности, ООО «Yog tahlil servis».

2 Утвержден и введен в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от «30» 12 2014г. № 05 - 605

3 Взамен TSh 86-24:2009

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит агентству «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BIRYLAT
NAZORAT-N. KOSMETOLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАЙОНЕЗЫ

Технические условия

МАЙОНЕЗЛАР

Техникавий шартлар

MAYONNAISEX

Specifications

Дата введения с 10. 01 2015г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на майонезы, представляющий собой сметанообразную мелкодисперсную эмульсию типа «масло в воде».

Майонезы приготавливают из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением эмульгаторов, стабилизаторов, вкусовых добавок и пряностей.

Майонезы предназначаются для улучшения вкуса и усвояемости продуктов в качестве приправы, а также в качестве добавки при изготовлении пищевых продуктов.

Требования настоящего стандарта является обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.004-90	ССБТ. Организация обучения труда. Общие положения
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.4.021-75	ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения.
ГОСТ 61-75	Кислота уксусная. Технические условия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5346 son bilan
«30» 12 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия.
ГОСТ 1349-85	Сливки сухие и сливки сухие с сахаром. Технические условия.
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия.
ГОСТ 2991-85	Ящики дощатые неразборные для грузов массой до 500 kg. Технические условия.
ГОСТ 3560-73	Лента стальная упаковочная. Технические условия.
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное коровье сухое. Технические условия.
ГОСТ 5717.2-91	Банки стеклянные для консервов. Типы и размеры.
ГОСТ 6968-76	Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия.
ГОСТ 7825-96	Масло соевое. Технические условия.
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия.
ГОСТ 7967-87	Капуста краснокачанная свежая. Технические условия.
ГОСТ 7981-68	Масло арахисовое. Технические условия.
ГОСТ 8808-2000	Масло кукурузное. Технические условия.
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 10521-78	Реактивы. Кислота бензойная. Технические условия.
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.
ГОСТ 11354-93	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 12302-83	Пакеты из полимерных и комбинированных материалов.
ГОСТ 13358-84	Ящики дощатые для консервов. Технические условия.
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.
ГОСТ 13515-91	Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия.
ГОСТ 13516-86	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 21650-76	Средство скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах.
ГОСТ 22447-77	Средство скрепления транспортных пакетов в крытых вагонах.
ГОСТ 23285-78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.
ГОСТ 24597-81	Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.

O'ZBEKISTON AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH VA NAZORAT TEXNOLOGIYALARINI AXBOROT TEXNOLOGIYALARI JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСТ 26663-85	Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования.
ГОСТ 26927-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути.
ГОСТ 26928-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения железа.
ГОСТ 26929-94	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мишьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка.
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия.
ГОСТ 29056-91	Пряности. Тмин. Технические условия.
ГОСТ 30004.2-93	Майонезы. Отбор проб и методы испытаний.
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия.
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлотоксина B_1.
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый кристаллический. Технические условия.
O'zDSt 8.022:2002	ГСИ РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.
O'zDSt 816:2012	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.
O'zDSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
O'zDSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Технические условия.

Примечание: При пользовании настоящим стандартом необходимо проверить действие ссылочных стандартов по указателю стандартов, который составлен по состоянию на 1 января текущего года и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него применяется в части не затрагивающей эту ссылку.

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применены следующие термины и определения:

- **майонез** – тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

- **эмульгаторы** – вещества, обеспечивающие создание устойчивых эмульсий из несмешивающихся жидкостей, эмульгаторы добавляют в пищевые продукты с целью создания стабилизации эмульсии.

- **пищевые добавки** – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их

изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

4 ВИДЫ

4.1 В зависимости от калорийности майонезы подразделяют на виды указанные в таблице 1.

Таблица 1

Наименование вида	Код ОКП
Высококалорийные	91 43 11
Среднекалорийные	91 43 12
Низкокалорийные	91 43 13

4.2 Майонезы изготавливают под различными ассортиментными наименованиями в соответствии с утвержденными рецептурами.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Майонезы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, рецептуре с соблюдением правил санитарно-бактериологического контроля производства майонеза, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям майонезы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика вида майонеза
Внешний вид, консистенция	Однородный, сметанообразный продукт с единичными пузырками воздуха. Наличие частиц добавляемых пряностей, частиц добавок, точечные вкрапления от горчицы в соответствии с рецептурой для майонеза конкретного наименования.
Вкус и запах	Вкус и запах чистый, с привкусом и запахом введенных вкусовых и ароматических добавок в соответствии с рецептурой для майонеза конкретного наименования. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
Цвет	Белый или кремово-желтый однородный по всей массе с оттенками в зависимости от исходного сырья и пищевых добавок в соответствии с рецептурой для майонеза конкретного наименования.

5.2.2 По физико-химическим показателям майонезы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
MAZKUR MILLIY STANDARTNING
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETILISH BOSHQARMASI

Таблица 3

Наименование показателя	Нормы		
	Высококалорийные	Среднекалорийные	Низкокалорийные
Массовая доля жира, процент	Более 55	В пределах от 40 до 55	Менее 40
Массовая доля влаги, процент, не более	25	52	60
Кислотность в пересчете на уксусную или лимонную кислоту, процент, не более	1,0		
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	98	98	97

5.2.3 Показатели безопасности и микробиологические показатели в майонезе не должны превышать допустимых норм, установленных [1].

5.3 Требования к сырью и материалам.

5.3.1 Конкретный перечень и соотношения сырья для всех видов и наименований майонезов устанавливаются рецептурами, утвержденными в установленном порядке.

5.3.2 Для производства майонеза используют следующее основное сырьё:

- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло хлопковое по O'zDSt 816;
- масло хлопковое салатное по действующей нормативной документации;
- масло сафлоровое по действующей нормативной документации;
- масло оливковое рафинированное по действующей нормативной документации;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

Все растительные масла должны быть рафинированными дезодорированными и соответствовать требованиям стандартов (масло оливковое рафинированное).

5.3.3 Для производства майонеза используют следующее вспомогательное сырьё:

-яичный порошок по ГОСТ 30363;
- молоко коровье обезжиренное сухое распылительное по ГОСТ 10970;
- молоко коровье цельное сухое распылительное по ГОСТ 4495;
- сливки сухие (высший сорт) по ГОСТ 1349;
- сахар (белый кристаллический) по ГОСТ 31361;

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORAT VA AXBOROT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

- соль поваренная пищевая йодированная по O'zDSt 1091;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156 (первый и второй сорт);
- кислота уксусная по ГОСТ 61;
- кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968 (высшей сорт);
- уксус столовый по действующей нормативной документации;
- уксус яблочный по действующей нормативной документации;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- лимонный сок по действующей нормативной документации;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- тмин по ГОСТ 29056;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7967;
- горчичный порошок по действующей нормативной документации.

5.3.4 Применение пищевых добавок (стабилизаторов, ароматизаторов, эмульгаторов, красителей и консервантов) осуществляется в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения РУз для масел и жиров.

- экстракты пряно-ароматических веществ: тмина, перца красного горького, петрушки, укропа, сельдерея, перца черного, мяты перечной, райхона и другие экстракты, разрешенные Минздравом РУз по действующей нормативной документации;
- кислота бензойная по ГОСТ 10521 и сорбиновая кислота по действующей нормативной документации или их соли бензоаты, сорбаты или другие консерванты разрешенные Минздравом РУз по действующей нормативной документации;
- эссенции: лимонная, апельсиновая и другие эссенции по действующей нормативной документации.

5.3.5 Каждая партия сырья, поступающая на производство майонеза должна сопровождаться сертификатом соответствия.

5.4 Упаковка

5.4.1 Майонезы упаковывают в:

- стеклянный банки для консервов по ГОСТ 5717.2 объёмом от 100 до 1000 ml включительно или массой нетто от 100 до 1000g включительно;
- пакеты, коробочки из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 и стаканчики по действующей нормативной документации, тара из полимерных материалов разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора объемом от 100 ml до 1000 ml включительно или массой от 100 до 1000 g включительно;
- по согласованию с потребителем для предприятий общественного питания, розничной торговли и для промышленной переработки майонезы фасуют массой нетто от 250 g до 10000 g включительно в стеклянные банки для консервов по ГОСТ 5717.2.

5.4.2 Допускается применение других видов упаковок, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава РУз для пищевых продуктов. При

STANDARTLASHTIRISH VA
NAZORAT QILISH
AGENTLIGI

этом маркировка таких упаковок должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

5.4.3 Допустимое отрицательное отклонение от объема ml и массы нетто g по O'zDSt 8.022.

- от 5 до 50 ml, g – 9 процент;
- от 50 до 100 ml, g – 4,5 ml, g;
- от 100 до 200 ml, g – 9 ml, g;
- от 300 до 500 ml, g – 3 процент;
- от 500 до 1000 ml, g – 15 ml, g;
- от 1000 до 10000 g – 1,5 процент.

5.4.4 Стеклянные банки с майонезом герметично укупоривают металлическими крышками из лакированной жести или лакированного алюминия, а также крышками из полимерных материалов, разрешенных органами санитарно-эпидемиологического надзора Минздрава РУз.

Коробочки и стаканчики из полимерных материалов укупоривают, соответствующим способом, обеспечивающим сохранность продукта – полимерными пленками или крышками из полимерных материалов разрешенных органами санэпиднадзора Минздрава РУз.

5.4.5 Фасованный майонез (банки, пакеты, коробочки, стаканчики) укладывают крышками вверх в:

-ящики дощатые по ГОСТ 13358, № 1,5,6,12,15,19 (предельная масса груза в ящике от 15 до 25 kg);

-ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, № 5, 10,11,20,30,34,40,52,55,57,63 (предельная масса груза в ящике от 10 до 25 kg);

- ящики из тарного картона по ГОСТ 13515 (предельная масса груза в ящике - 20 kg);

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, №7 (предельная масса груза в ящике - 20 kg);

- ящики пластмассовые многооборотные по действующей нормативной документации (предельная масса груза в ящике - 25 kg);

- термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 по 8-10 шт.

При ручной укладке в ящики между рядами банок, коробочек, стаканчиков вкладываются горизонтальные прокладки из картона по ГОСТ 7933 толщиной типа Т или Д.

По требованию потребителя дополнительно к горизонтальным прокладкам вкладывают поперечные или продольные перегородки из картона.

При автоматической укладке майонеза в стаканчики из поливинилхлорида прокладки и перегородки в ящики не вкладываются.

5.4.6 Оклейка клапанов картонных ящиков должна проводиться клеевой лентой по ГОСТ 18251 или скотчем по действующей нормативной документации. Для местной реализации оклейка клапанов не проводиться.

5.4.7 При перевозках железнодорожным, водным транспортом майонез упаковывают в закрытые дощатые и картонные ящики, а смешанными видами транспорта с перегрузами, в плотные дощатые закрытые ящики по ГОСТ 13358 (№ 1,5, 6, 12, 15, 19), типов II-I, II-2 по ГОСТ 2991.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH MARKAZI AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BO'YICHA XIZMATI

Ящики должны быть обтянуты по краям проволокой или стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 сечением 0,4х15 mm.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировку потребительской тары (стеклянные банки, коробочки, пакеты, стаканчики) проводят путем нанесения литографической или офсетной печати, или тиснением, или любим другим способом, обеспечивающим четкое ее прочтение, на крышку банки, стаканчика, коробочки, на боковую поверхность пакета, коробочки или наклеиванием этикетки с указанием:

- наименование предприятия-изготовителя, товарного знака (при наличии), форма собственности, адреса (юридический и фактический), телефона;
- наименование майонеза;
- массы нетто или объема g, ml;
- даты выработки (день, месяц, год);
- срока годности (день, месяц, год);
- состава продукта (включая пищевые добавки);
- условий хранения;
- калорийности 100 g майонеза, kcal;
- содержание жира в 100 g майонеза, g;
- сведение о сертификации;
- штрих код с номером регистрации;
- надписи «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- обозначение настоящего стандарта.

Дату выработки майонеза (день, месяц, год) наносят на крышку при фасовки в стеклянную банку или на наружной поверхности полимерной тары.

5.5.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно.», «Скоропортящийся груз», «Верх» (для ящиков).

5.5.3 На каждую единицу транспортной тары непосредственно на торец картонного ящика, на бумажную этикетку, ярлык типографическим способом или с помощью четкого штампа наносят манипуляционный знак и маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование предприятия-изготовителя, товарный знак, форма собственности, адрес (юридический и фактический), телефон;
- наименование майонеза;
- массу нетто или объема, количество единиц фасовки;
- массу нетто или объема единицы фасования;
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- номер партии и (или) номер упаковочной единицы;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA SERTIFIKATLASHTIRISH VA
METROLOGIYA MARKAZI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Допускается на бумажной этикетке дату выработки майонеза (день, месяц, год), номер партии проставлять штампом или любым другим способом, обеспечивающим четкое их обозначение.

6 ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

6.1 На предприятии по выработке майонеза должна быть организована работа по охране труда.

6.2 Технологические процессы должны соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

6.3 Оборудование должно соответствовать общим требованиям к оборудованию по ГОСТ 12.2.003.

6.4 Для обеспечения кондиционирования воздуха в помещении должны быть учтены требования ГОСТ 12.4.021.

6.5 Для обеспечения пожарной безопасности на предприятии должны быть учтены требования ГОСТ 12.1.004.

6.6 Работающие на производстве майонеза должны проходить медосмотр согласно приказа №200 от 10.07.2012г. Минздрава РУз.

6.7 Требования по охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

6.8 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

7 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7.1 Правила приёмки по ГОСТ 30004.2.

7.2 Майонез принимают партиями. Партией считают любое количество майонеза одного наименования, одной даты выработки, с одинаковыми качественными показателями, предназначенные к одновременной сдаче-приёмке и оформленной одним документом о качестве.

7.3 Приёмо-сдаточные испытания майонеза проводятся по таблицам 2 и 3 контроль упаковки по пункту 5.4 и маркировка по пункту 5.5 настоящего стандарта.

7.4 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории по всем показателям настоящего стандарта и норм документации в Национальной системе сертификации РУз.

7.5 Испытания микробиологических показателей майонеза проводятся в порядке производственного контроля микробиологической лаборатории предприятия или в аккредитованной испытательной лаборатории по договору.

7.6 Испытания по критериям безопасности осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия или в аккредитованной испытательной лаборатории по договору не реже одного раза в квартал.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA SERTIFIKATLASHTIRISHNING
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMIDAGI

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

8.1 Отбор проб по ГОСТ 30004.2.

8.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета по ГОСТ 30004.2.

8.3 Определение массовой доли влаги, массовой доли жира, кислотности, стойкости эмульсии по ГОСТ 30004.2.

8.4 Определение содержания токсичных элементов:

- подготовка проб по ГОСТ 26929;
- методы определения ртути по ГОСТ 26927;
- методы определения железа по ГОСТ 26928;
- методы определения мышьяка по ГОСТ 26930;
- методы определения меди по ГОСТ 26931;
- методы определения свинца по ГОСТ 26932;
- методы определения кадмия по ГОСТ 26933;
- методы определения цинка по ГОСТ 26934.

8.5 Определение содержания афлотоксина B_1 по ГОСТ 30711.

8.6 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12.

8.7 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.

8.8 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы по ГОСТ 30519.

8.9 Определение содержания пестицидов, радионуклидов и других показателей безопасности по методикам, утвержденных в установленном порядке.

8.10 Контроль упаковки и маркировки визуально.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Майонезы транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, при температуре не ниже 0^0С и не выше плюс $18\ ^0$С.

9.2 Транспортирование майонезов пакетами должно проводиться в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

При температуре окружающего воздуха не ниже 0^0С допускается транспортирование майонеза в открытых автомашинах с обязательным укрытием транспортной тары чистым брезентом или другими материалами.

9.3 Майонезы должны храниться у изготовителя и потребителя в складских, торговых охлаждаемых помещениях при циркуляции воздуха, при температуре не ниже 0^0С и не выше плюс 18^0С, при относительной влажности воздуха не более 75%.

Не допускается хранение майонезов под прямым солнечным светом.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORAT-NI MONITORLASH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

9.4 Ящики с майонезом при хранении, должны быть уложены на поддоны при механизированной укладке, при немеханизированной укладке на поддоны, рейки или решетки (подтоварники) штабелями для свободной циркуляции воздуха.

При хранении майонезов в ящиках из гофрированного картона на поддонах должно быть уложено по высоте, не более 5 ящиков, при немеханизированной укладке, не более, чем 6 ящиков. Деревянные ящики укладывают в штабели в вертикальном положении, не более 8 ящиков.

10 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие майонеза требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

10.2 Срок годности майонеза со дня выработки - 6 месяцев при температуре не ниже 0^0С, не выше плюс 18^0С.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, RAVLAT
NAZORAT VA SIFAT TEXNOLOGIYALARINI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ПРИЛОЖЕНИЕ «А»
(справочное)

Справочные показатели и нормы для майонезов

Наименование показателя	Норма
РН	от 4,0 до 4,7
Эффективная вязкость, Па * с (при скорости сдвига 3 $с^{-1}$)	от 5,0 до 20,0
Массовая доля поваренной соли, процент	от 1,0 до 1,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, процент	от 0,06 до 0,1

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, SIFAT
NAZORAT VA METROLOGIYA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УДК 664.346:006.354 ОКП 91 4300 ОКС 67.200.10 Группа Н 65

Ключевые слова: майонез, эмульгаторы, пищевые добавки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] СанПиН РУз 0283:10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Заместитель председателя
Ассоциации предприятий
пищевой промышленности
_____ В.Х. Джураев
«17» 11 2014г.

Начальник отдела по развитию,
модернизации и техническому
перевооружению
_____ Пардаев Г.Э.
«14» 11 2014г.

Начальник отдела по контролю
за качеством, приёмкой и учётом
хлопковых семян, соблюдением
норм выходов хлопкового масла
_____ О.О. Зуфаров
«14» 11 2014г.

Директор ООО «Yog' tahlil servis»
_____ Н.Ш. Шарипов
«16» 10 2014г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель министра
внешних экономических
связей инвестиции
и торговли
№07-01/15-7089 И.Эргашев
«07» 11 2014г.

Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан
№012-3/3960 С.С.Саидалиев
«12» 11 2014г.

Председатель правления АО
"Тошкент ёғ-мой комбинати"
№1248/08 Б.С.Нуритдинов
«29» 10 2014г.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT-N, KUYOFTIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI